

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées estivales

***Vin d'orange « on the rocks »  
ou Champagne Sélection Petite Maison***



Chair de crustacés pour des « Crabe cakes » dorés et croustillants

Purée d'avocat à la coriandre, vinaigrette acidulée au corail

***AOC Alsace pinot Gris Grand Cru, Domaine Bott Geyl  
« Sonnenglanz » 2011***



Selle d'agneau rôtie

Bouillon de cocos et girolles lié de pistou

***AOC Côtes du Rhône Village Rouge, Château Bois de la Garde 2015***



Vacherin glacé aux abricots d'Henri et fenouil vanillé

***VDN Rasteau ambré, Domaine des Escaravaille 2020***



Mignardises-

**65 euros hors boissons**

**105 euros toutes boissons comprises**

*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.*

*Un plat ou une recette peut être*

*e remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension*